



UNSER MENU VON
SCHWARZEN PÉRIGORD TRÜFFELN
(Melanosporum)
360 €

Marinierte Scheiben von Artischocken „poivrade“
mit schwarzen Périgord Trüffeln

◦

Trüffelbouillon mit Topinambur

◦

Roh marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel und gebratene Petoncles
mit Williamsbirne und schwarze Trüffel

◦

Tranche vom Steinbutt,
Eigelb, beurre noisette, Holunderblütenschaum, Trüffel

◦

Getrüffelte Brust von der Bresse Poularde „in seiner Essenz“, Wurzelgemüse
dazu: eine Homage an »HPS«, und Basmati Trüffel

◦

Valrhona Zartbitter Schokolade mit
Apfel und schwarzen Périgord Trüffel

◦

Friandises

◦◦◦